

Kifle sa kakao kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** šecera
- **1 ravna kašičica** soli
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **1/2 kašičice** ulja

Za filovanje:

- **po potrebi** termostabilni kakao krem

Priprema

U posudi podici kvasac sa šecerom, malo mlakog mleka i dve kašičice brašna. Kad se kvasac podigne dodati ostatak toplog mleka, ulje, so, jaje i polako dodavati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umesiti testo,

odmah podeliti na 6 obgica. Pokriti ih i ostaviti 15-20 minuta da se odmore, svaku razviti tanko i seci na 4 dela. Zaseci vrh trougla na par mesta, a na svaki trougao staviti kašicicu termostabilnog krema i uviti u kiflicu. Slagati u pleh sa pek papirom sa razmakom, jer tokom pecenja porastu. Pokriti kifle i ostaviti ih da dupliraju. Pre pecenja svaku premazati umucenim žumancetom u koje smo dodali mleko i ulje. Peci na 180 C da lepo porumene, pa ih onda pecene pokriti sa kuhinjskom krpom 10 minuta.

Savet